



COMUNE DI TRAPANI

*Libero Consorzio di Trapani
Medaglia al Valor Civile*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

“Cùscusu Trapanese”

**Prodotto De.C.O. Trapani Western Sicily n.1
del Comune di Trapani (TP)**



De.C.O.
Comune di Trapani
Western Sicily

PREMESSA

Il presente disciplinare di produzione stabilisce i requisiti e le condizioni necessarie affinché i prodotti possano essere riconosciuti e commercializzati con la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.).

Gli obiettivi della De.C.O. mirano:

- alla valorizzazione del "Cùscusu Trapanese";
- ad una chiara identificazione del prodotto, rendendolo riconoscibile al consumatore finale e garantendone la tracciabilità, la tipicità e la qualità attraverso l'apposizione del marchio De.C.O.;
- a garantire il mantenimento, la tutela e la diffusione delle tecniche tradizionali di trasformazione della materia prima;
- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i trasformatori, anche produttori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

Art. 1

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Il termine "Cùscusu" rappresenta una delle espressioni della tradizione gastronomica trapanese. Esso identifica un piatto nella sua specifica e caratteristica preparazione tradizionale, e non va inteso come una mera variante linguistica o locale di una pietanza diffusa.

Il Cùscusu Trapanese risponde ai requisiti e alle prestazioni imposte dal presente *disciplinare* e dal Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali

approvato con l'istituzione della Denominazione comunale di origine (De.C.O.) "Trapani Western Sicily".

Art. 2

RIFERIMENTI STORICI

Il *Cùscusu* costituisce una delle espressioni più rappresentative della tradizione trapanese, con origini che affondano le radici nei primi decenni del Cinquecento. La sua introduzione nel territorio si deve ai pescatori trapanesi impegnati nella pesca del corallo lungo le coste del Nord Africa e, in particolare, in Tunisia e Algeria, dove entrarono in contatto con le culture alimentari locali.

Il piatto ha ereditato dalla tradizione magrebina alcuni elementi distintivi, quali il fascino esotico, la cottura a vapore e la lavorazione della semola, ma ne ha profondamente rielaborato il modello originario, sviluppando nel tempo una propria identità gastronomica. Tale evoluzione è documentata da diverse fonti storiche, tra le quali la più antica attualmente nota risale al 1521.

Art. 3

AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Cùscusu trapanese è il territorio del Comune di Trapani.

Art. 4

MATERIE PRIME

Le modalità di produzione del "Cùscusu Trapanese", sono le seguenti:

a. Elenco e quantità degli ingredienti/materia prime da utilizzare

Ingredienti per il Cùscusu a crudo:	Ingredienti per la preparazione della zuppa:	Pesci misti consigliati per la zuppa
600 g. semola di grano duro siciliano, 100 g. cipolla, 30 ml olio extra vergine di oliva siciliano, 10 g. prezzemolo, n. 3 foglie di alloro, pepe q.b. 1 g. cannella (ovvero 1/8 di una stecca di cannella), 10 g. sale iodato trapanese	1500 g. pesce misto ¹ 500 g. cipolle bianche 30g. di aglio rosso di nubia (ovvero n. 8 spicchi) 60 g. mandorle, 60 ml. olio evo, 10g. gambi di prezzemolo (ovvero circa n. 3 gambi), 150 g. doppio concentrato di pomodoro, 800 g. pomodoro fresco, 40 g. foglie di alloro (ovvero n. 5 foglie)	Boga, Scorfano, Coccio (pesce prete), Sarago, Orata, Pagro, Anguilla, Gronco, Cernia, Sciarrano

¹ La tipologia di pesce si riferisce al pescato fresco del mare locale

Le materie prime, come da Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro alimentari tradizionali locali, sono in tutto o in parte originari del territorio comunale trapanese e/o provinciale e/o del Distretto del Cibo Born in Sicily Routes Val di Mazara. Inoltre, durante le fasi della preparazione, non è ammesso l'utilizzo di coloranti, conservanti e materie prime provenienti da prodotti geneticamente modificati.

b. Tabella nutrizionale
Valori bromatologici (dosi per 1 persona)

Ingredienti	Quantità g.	Kcal	Carboidrati g.	Zuccheri g.	Proteine g.	Grassi g.	Grassi Saturi g.	Colesterolo mg.	Fibra g.	Sodio mg.
Semola	150	541	116,4	2,9	17,3	0,8	0,18	0	5,4	18
Cipolle Bianche	25	7	1,4	1,4	0,25	0,03	0,005	0	0,28	2,5
Olio EVO	8	72,12	0	0	0	8	1,16	0	0	0
Prezzemolo	2,5	0,5	0	0	0,1	0,02	0	0	0,12	0,5
Sale	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	1000
Brodo di Pesce	325	52	1,3	1,3	7,47	1,95	0,43	0	0	1033,5
Pescato Locale	90	109	0,96	0,96	18,6	3,48	0,79	57,6	0	75,6
	603	781,62	120,06	6,56	43,72	29,28	2,565	57,6	5,8	2130,1

Art. 5

MODALITA' DI PREPARAZIONE E TRASFORMAZIONE

La preparazione del piatto prevede i seguenti passaggi obbligatori:

- l'*incocciatura* a mano (unione di granelli di semola in particelle di maggiori dimensioni) secondo tradizione;



- la preparazione di un impasto morbido realizzato con farina e acqua chiamato "*cuddura*" (bordatura) che viene steso con le mani fino a formare un salsicciotto da posizionare sul bordo della pentola per impedire la dispersione del vapore durante la cottura;
- la cottura a vapore con *cuscusiera*, per almeno un'ora e mezza;
- la *riposata* (il riposato), fase in cui il cùscusu viene *abbivirato* (bagnato) con la zuppa di pesce e fatto "riposare" per un'ora e mezza circa.



Art. 6

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO FINITO

Il Cùscusu, una volta completata la preparazione, si presenta sotto forma di granelli e aggregati di semola dalla consistenza morbida con colorazione giallo ocre. La porzione di circa 300 g. di **Cùscusu Trapanese** viene accompagnata da circa 90 g. di polpa di pesce e da una terrina di brodo, da aggiungere a piacimento.

Art. 7

COMMERCIALIZZAZIONE

Al fine di garantire la freschezza e la sicurezza alimentare, la pietanza, caratterizzata da ingredienti deperibili, dovrebbe essere consumata entro 1-2 giorni, osservando le corrette misure igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente, il mantenimento delle temperature idonee alla conservazione e l'utilizzo di contenitori ermetici per impedire eventuali contaminazioni.

Il prodotto conforme al presente disciplinare, al regolamento comunale e alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, potrà fregiarsi del bollino recante il logo De.C.O. Trapani. Nell'etichetta destinata alla commercializzazione dovrà essere obbligatoriamente indicata la provenienza dei prodotti utilizzati.

Art. 8

CONTROLLI

Devono essere osservate tutte le norme vigenti e ss.mm.ii. tra cui:

- I prodotti ortofrutticoli, utilizzati come ingredienti del prodotto finale De.C.O., devono osservare tutte le norme del settore agro-alimentare, come le disposizioni relative alla lotta antiparassitaria, le norme comunitarie, nazionali e regionali, relative alla qualità dei prodotti e quelle relative alla produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari;
- Reg. (UE) n. 1169/2011;
- Reg. (CE) 852 e 853 del 2004;
- Reg. (CE) 178/2002;
- Reg. (CE) 1935/2004;
- D. Lgs 18/2023;

- Disciplinare e Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali, approvato con l'istituzione della Denominazione comunale di origine (De.C.O.) **“Trapani Western Sicily”**.

Art. 9 TUTELA

È severamente vietato l'uso improprio di logo e denominazione.

Trapani, li 11/11/2025

F.to La Commissione

Presidente della Commissione	Ingegnere O. Amenta
Assessore al Ramo	Dott. G. Pellegrino
Esperto in Gastronomia Locale	Prof.ssa A. Cipolla
Esperto Settore Commercio	Rag. S. Campo
Esperto Asp di Trapani – U.O.C. SIAN	Dott. G. Garamella
Esperto Asp di Trapani – U.O.C. SIAN	Dott.ssa A.M. Piparo
Esperto Settore Agro-Alimentare	Dott. P. Vultaggio
Esperto Economia e Tecnica Pubblicitaria	Dott. P. Salerno
Professionista Panificatore/Pizzaiolo	Maestro Sig. G. Martinez
Professionista Ristorazione	Chef Sig. R. Di Marzo
Responsabile S.U.A.P.	Dott. A. A. Faraci
Operatore Esperto Servizi Commercio	Sig. S. Gallo